

➤ Suppen ➤

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 5.50

4

Kraftbrühe mit Kräuterflädle 5.50

3,6,7



Bunte Salate vom Buffet 11,--

➤ Fleischloses ➤

Frische panierte Champignonköpfe mit
Pommes frites und Sauce Remoulade, dazu Salate vom Buffet 17.60

2,4,5,6,7

Käsespätzle „nach Art des Hauses“
mit knusprigen Röstzwiebeln und Salaten vom Buffet 17.60

4,5,6,7

Unsere Beilagen:

Pommes frites, Spätzle, Kroketten, Wedges, Herzoginkartoffeln 3.80

Schupfnudeln, Rösti 4,30

Aufpreis Käsespätzle 5,30

Beilagensalat 5,20

Sauciere dunkle Sauce 3,-- Sauciere Rahmsauce 3,30 Sauciere Pilzrahmsauce 3,50
Sauciere Zigeunersauce 3,50 Sauciere Pfefferrahmsauce 3,50 Sauciere Hollandaise 4,--
Sauciere Café de Paris 4,30 Sauciere Chilidip 4,30

Zusätzliches Gedeck 2,--

Bei Kreditkartenzahlung im Restaurant berechnen wir eine
Servicepauschale von 5,-- Euro

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe siehe letzte Seite

➤ Hauptgerichte ➤

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle
oder Pommes Frites, dazu Salate vom Buffet 16.90

Senioren 15.90

5,6,7

Zartes Schweinerückensteak „Chili“ mit bunten, gebratenen Paprikawürfeln und
feurigem Chilidip nach Art des Hauses,
serviert mit Kroketten, dazu Salate vom Buffet 22.30

3,4,5,6

Putenschnitzel im Knuspermantel, dazu Pommes Frites
und Salaten vom Buffet 18.30

Senioren 17.30

6,8

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit frischen Champignons
in Sahnesauce, dazu knusprige Kartoffelrösti und Salaten vom Buffet 27.30

Senioren 26.30

0,3,4,5,F

Schweinemedallions „Jäger Art“ mit frischen Champignons in Sahnesauce,
dazu frische hausgemachte Eierspätzle und Salaten vom Buffet 27.30

Senioren 26.30

0,3,4,5,6,7,F

Putensteak „Hawaii“ mit gebratenen Ananasscheiben und
Sauce Hollandaise, dazu Herzoginkartoffeln u. Salaten vom Buffet 21.80

4,5,6,7

Cordon Bleu (vom Schweinerücken)
gefüllt mit mildem Hinterschinken und holländischem Gouda,
dazu Pommes Frites und Salaten vom Buffet 24.80

4,6,7,C,D,E

„Schwäbischer Sonndigsbroda“

Geschmorter Rinderbraten in Bratensauce verfeinert mit Trollinger,
mit hausgemachten Eierspätzle und Salaten vom Buffet 23,20

Senioren 22...20

0,3,5,6,7,F

Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce,

dazu hausgemachte Spätzle und Salate vom Buffet 19.80

Senioren 18.80

7,0,3,4,5,F

Zigeunerschnitzel mit Pommes frites,

dazu Salate vom Buffet 19.80

Senioren 18.80

5,6,7,F

Rumpsteak „Café de Paris“ mit frischen Champignons
und Kartoffelkroketten, dazu Salate vom Buffet 32,50

3,4,5,6

„Zwiebelrostbraten“

(vom Roastbeef)

mit feinen Röstzwiebeln und Bratensauce verfeinert mit Trollinger,
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salate vom Buffet 32,50

0,3,4,5,6,7,C,D,E,F

„Schwäbische Linsen“

mit hausgemachten Eierspätzle und 1 Paar Saitenwürste,
dazu Salate vom Buffet 14.90

„Schwäbische Maultaschen“

in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln und Salaten vom Buffet 17.30

3,4,5,6,7,F

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A=Farbstoff, B=Süßungsmittel, C=Konservierungsmittel, D=Antioxidationsmittel, E=Phosphat, F=Geschmacksverstärker, G= Koffein, H=Chinin

Allergene und Stoffe die Unverträglichkeiten auslösen:

- | | | |
|---|------------------------|---|
| 1 | Schalenfrüchte | und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 2 | Senf | und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3 | Sellerie | und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4 | Milch | und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Lactose |
| 5 | Eier | |
| 6 | Glutenhaltige Getreide | und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7 | Weizen | und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 8 | Gerste | und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 9 | Fisch | und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 0 | Schwefeldioxid | und daraus gewonnene Erzeugnisse |